

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	静岡県に生息するニホンジカの食資源化に向けた、捕獲地域の異なるシカ肉の食肉特性の比較および新たなシカ肉製品の開発・評価				
研究組織	代表者	所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	市川 陽子
	研究分担者	所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	大槻 尚子
		所属・職名	常葉大学健康プロデュース学部・准教授	氏名	寺島 健彦
		所属・職名	公益財団法人静岡県産業振興財団 研究開発支援チーム・チームリーダー	氏名	渡瀬 隆也
		所属・職名	静岡県立農林環境専門職大学 短期大学部・教授	氏名	小林 信一
		所属・職名	伊豆市役所 産業部 農林水産課 林業自然保護スタッフ・主事	氏名	眞壁 翔也
		所属・職名	静岡県畜産技術研究所 中小家畜研究センター 養豚・養鶏科・科長	氏名	大竹 正剛
		所属・職名	静岡県農林技術研究所 森林・林業研究センター・森林育成科長	氏名	大橋 正孝
	発表者	所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	市川 陽子

講演題目	
静岡県に生息するニホンジカの食資源化に向けた、捕獲地域の異なるシカ肉の胃内容物と食肉特性の関連の検討および新たなシカ肉製品の開発・評価	
研究の目的、成果及び今後の展望	
<p>静岡県内のニホンジカによる農林産物への被害総額は、年間約1.4億円(令和元年度)で横ばいの状況が続く。県内推定生息個体数は、未だ目標の5,000頭を大きく上回る地域が多く、森林生態系の観点からシカの低密度化は県の重点課題である。また、単に個体数を減らすだけでなく、特産の農作物や樹木を食害から確実に守る必要がある。食害の解決は、環境、農業、食に関わる融合的なテーマであるとともに、駆除により発生するシカ肉の利活用は狩猟者の動機付けを促し、捕獲活動を継続する上で重要である。現在、県内にはシカ肉利用促進事業として平成23年に開設された伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」をはじめ、東・中・西部合わせて16件(令和4年6月時点)の野生鳥獣専用食肉加工施設が稼働し、シカ肉の食資源化に一定の成果を上げている。しかし、消費者におけるシカの食肉利用に関する認知度は依然として低く、安定的な消費を目的とした販路の拡大には、さらなる情報の蓄積と発信が必要である。</p> <p>発表者らはこれまで、シカの食肉特性に関する理化学特性の解析、主観的評価により、くくり罠捕獲による伊豆産のシカ肉が従来の捕獲方法よりも軟らかさと保水性に富むこと、熟成4～5日でpHの個体差が最小となり、その時のpHが7.2付近と高pHであること等を見出した。また、県内各地域(富士宮、井川・志太、天竜等)で捕獲されたシカ肉の食肉特性について比較検討し、かたさや色彩などに明確な地域差があることを明らかにした。</p> <p>捕獲地域で食肉特性が異なる要因のひとつにシカの食性の影響が考えられる。牧草、特産の茶やみかんなど、シカの食餌の違いと食肉特性の関連を明らかにすることは、特定地域のシカ肉に付加価値をもたらす可能性がある。そこで令和4年度は、捕獲したシカの胃内容物に着目して検討を行った。狩猟期である11月～1月の期間に、茶の産地である梅ヶ島地域、みかんの産地である西浦地域など、県内各地で捕獲されたシカから背ロース肉、第一胃(ルーメン)の内容物、脂身を収集した。捕獲場所や生息地と推測される地域でフィールドワークを行い、植物の採取を行って胃内容物の分析時に照合した。なお、フィールドワークでは大学院生がくくり罠の作成、捕獲方法についても学んだ。またシカ肉を加熱(ロースト)調理した試料について剪断力価を測定し、かたさについてのデータを収集した。今後は、GC-MS分析、遊離アミノ酸分析、脂身の融点測定、分析型官能評価などを継続して行い、収集したデータと胃内容物との関連について精査し、食餌が食肉特性に与える影響について検証する。</p>	